DESSERTS

+1€ LA BIÈRE DE 12 CL AU CHOIX

BOWL FRAÎCHEUR

GOURMANDS

ASSIETTE DE FROMAGES ..... **5,90€**
Coulommiers, Feta, Maroilles.

GOURMAND 3 BRASSEURS ..... **7,90€**
Café, thé ou bière 12cl au choix et ses 5 mini douceurs.

BISTOUILLE GOURMANDE ..... **10,90€**
Café + 2 cl de digestif au choix et ses 5 mini douceurs.

IRISH COFFEE GOURMAND ..... **13,90€**
Irish coffee et ses 5 mini douceurs.

CHAMPAGNE GOURMAND Nouveau ..... **13,90€**
Coupe de Champagne de Castellane et ses 5 mini douceurs.

DESSERTS

FROMAGE BLANC ..... **4,90€**
Au choix : nature, sucre, cassonade, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON ..... **5,90€**
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Blonde.

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS ..... **5,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE ..... **5,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session.

FLAMMEKUECHETTE BANANE-CHOCOLAT OU NUTELLA® ..... **6,90€**
Crème pâtissière légère, banane, sucre, sauce chocolat ou Nutella®.
S'accorde parfaitement avec la Session.

FLAMMEKUECHETTE POMME GLACÉE Nouveau ..... **6,90€**
Crème pâtissière légère, pomme, sucre, glace vanille.
S'accorde parfaitement avec la Session.

FLAMMEKUECHETTE PÊCHE GLACÉE Nouveau ..... **6,90€**
Crème pâtissière légère, pêche, sucre, sorbet pêche de vigne.
S'accorde parfaitement avec la Session.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU COUP DE CŒUR ..... **6,90€**
Servie avec de la glace vanille Bourbon et de la crème anglaise.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-Bois.

MOUSSE GOURMANDE AU CHOCOLAT ..... **6,90€**
Mousse au chocolat noir, crème fouettée, copeaux de chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Session.

BOWL FRAÎCHEUR Nouveau ..... **6,90€**
Crème onctueuse, coulis de fruits rouges, framboises, fraises, myrtilles, groseilles, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Red Sour.

PAVLOVA Nouveau ..... **6,90€**
Meringue, crème fouettée, myrtilles, framboises, fraises, coulis de fruits rouges, copeaux de chocolat, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Sous-bois.

MI-CUIT CHOCOLAT ..... **7,90€**
Coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat.
S'accorde parfaitement avec la Sous-Bois ou la Session.

CROISSANT GOURMAND Nouveau ..... **7,90€**
Croissant, glace caramel beurre salé, crème pâtissière légère, brisures de Granola®, fraises, framboises, myrtilles, amandes caramélisées, caramel beurre salé, menthe, sucre glace.
S'accorde parfaitement avec la Session.

MÉGA ÎLE FLOTTANTE

GAUFRES BRUXELLOISES OU LIÉGEOISES *(servies tièdes)*

SUCRE, CASSONADE OU CRÈME FOUETTÉE ..... **5,90€**
S'accorde parfaitement avec la Triple.

SAUCE CHOCOLAT, NUTELLA®, PÂTE DE SPÉCULOOS LOTUS®, CARAMEL BEURRE SALÉ OU COULIS DE FRUITS ROUGES. SERVIE AVEC GLACE VANILLE BOURBON OU CRÈME FOUETTÉE ..... **6,90€**
S'accorde parfaitement avec la Triple.

GAUFRE FAÇON PAVLOVA Nouveau ..... **8,90€**
Gaufre bruxelloise, crème pâtissière légère, groseilles, myrtilles, glace vanille, brisures de meringue, coulis de fruits rouges, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Red Sour.

ÉTÉ GLACÉ

COUPES GLACÉES

Glace fabrication artisanale

GLACE OU SORBET ..... 1 boule **2,10€** 2 boules **4,20€** 3 boules **6,30€**
Glace : vanille Bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, parfum du moment. **Sorbet :** citron vert, fraise, pêche de vigne, mandarine de Sicile, parfum du moment.

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS ..... **6,90€**

DAME BLANCHE ..... **6,90€**
Sauce chocolat ou Nutella®.

CROISSANT GLACÉ Nouveau ..... **7,90€**
Croissant, glace vanille, glace caramel beurre salé, glace chocolat, crème fouettée, caramel beurre salé, amandes caramélisées, brisures de Granola®, menthe.
S'accorde parfaitement avec la Session.

ÉTÉ GLACÉ Nouveau ..... **7,90€**
Crème onctueuse, sorbet mandarine de Sicile, sorbet pêche de vigne, sorbet fraise, groseilles, myrtilles, coulis de fruits rouges, brisures de Granola®, amandes caramélisées.
S'accorde parfaitement avec la Session.

BIG'FITEROLE ..... **8,90€**
Maxi chou crumble, glace vanille, sauce chocolat, amandes caramélisées, crème fouettée.
S'accorde parfaitement avec la Session.

MENUS & FORMULES

HORS JOURS FÉRIÉS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT DU JOUR
Consultez nos ardoises

+1€ LA BIÈRE 33 CL AU CHOIX(5)

12€90

SPÉCIAL DÉJEUNER
1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ

Plat du jour
ou flam de la semaine
ou salade pasta

Fromage blanc & café
ou dessert du jour & café
ou café douceur (3 mini-douceurs)

Bière 33 cl au choix(5) ou soft(2) ou eau 50 cl
ou verre de vin au choix 12 cl

16€90

LE DIMANCHE SOIR & LUNDI SOIR

FLAMMEKUECHE À VOLONTÉ & BIÈRES*
FLAMMEKUECHES AU CHOIX

la Classique, la Spéciale 3 Brasseurs, la 4 Fromages, la Généreuse et la Chèvre miel

*Dans la limite de 3 pintes par personne ou 1 soft (Coca-Cola ou Oasis).
21,90€ par personne pour l'ensemble des convives d'une même table. Prix par personne.

21€90

MENU ENFANT
Pour les moins de 10 ans

OFFERT TOUS LES MARDIS SOIR, MERCREDIS MIDI & DIMANCHES MIDI(3)

8€90

Une carafe d'eau est à votre disposition sur simple demande. (1) Pinte 50 cl. Le soft à 3€. Offre non valable sur la gamme "Exploration" en canettes. Voir conditions et mentions légales en restaurant. (2) Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry 33 cl, diabolo, jus de fruits Granini, Sprite, Fuze Tea pêche, Oasis tropical, Orangina, Schweppes Agrumes 25 cl. (3) un menu enfant offert pour 1 repas adulte consommé. (4) Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. (5) Bière pression au choix dans les gammes Origine et Création. Prix service compris. 3 BRASSEURS FRANCE, SAS au capital de 3 231 680 euros ayant son siège - 4 rue de l'Espoir 59260 Lezennes - RCS Lille Métropole n° 509 530 770. Conception et création : nomad. Crédit photo : Régis Lelièvre. Photos non contractuelles.

WWW.3BRASSEURS.COM I *SUIVEZ-NOUS !* **@3BRASSEURSTOURVILLE**

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA GAZETTE 3 BRASSEURS

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 I NUM.8

NOS BIÈRES ORIGINE

3 BRASSEURS ORIGINE, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR DÉCOUVRIR LES ORIGINES DU SAVOIR-FAIRE.

BLONDE
BLONDE ALE I IBU 24 I ALC 5,2%
25 cl **4,10€** 33 cl **4,90€** 50 cl **6,50€**

SESSION
FRENCH SESSION IPA I IBU 20 I ALC 3,8%
25 cl **4,10€** 33 cl **4,90€** 50 cl **6,50€**

IPA
AMERICAN INDIA PALE ALE I IBU 40 I ALC 6%
25 cl **4,40€** 33 cl **5,50€** 50 cl **6,90€**

NOS BIÈRES EXPLORATION

3 BRASSEURS EXPLORATION, DES BIÈRES EN CANETTES SERVIES À TABLE POUR S'AVENTURER À TRAVERS LES TENDANCES BRASSICOLES.

SANS ALCOOL

MYSTIQUE
PALE ALE I ALC 0,4%
canette 33 cl **5,50€**

SOUS-BOIS
SOUR I ALC 0,4%
canette 33 cl **5,50€**

ODYSSÉE
IPA I ALC 0,4%
canette 33 cl **5,50€**

Brassées et conditionnées à Lochristi, Belgique.

NOS BIÈRES CRÉATION

3 BRASSEURS CRÉATION, DES BIÈRES PRESSION BRASSÉES SUR PLACE POUR APPRÉCIER LA CRÉATIVITÉ DE VOTRE BRASSEUR.

BIÈRE DU MOIS
UNE NOUVELLE BIÈRE CHAQUE PREMIER JEUDI DU MOIS
25 cl **4,60€** 33 cl **5,50€** 50 cl **7,30€**

CRÉATION DU BRASSEUR
UNE BIÈRE ÉPHÉMÈRE CRÉÉE ET DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT DANS CE RESTAURANT
25 cl **4,60€** 33 cl **5,50€** 50 cl **7,30€**

DISPONIBLES SELON LES SAISONS
VOIR L'ARDOISE ET LES ÉCRANS

AMBRÉE
AMBER ALE
IBU 26 I ALC 6,2%
25 cl **4,10€**
33 cl **4,90€**
50 cl **6,50€**

BLANCHE
WHEAT ALE
IBU 18 I ALC 4,7%
25 cl **4,40€**
33 cl **5,50€**
50 cl **6,90€**

TRIPLE
TRIPLE
IBU 30 I ALC 8%
25 cl **4,40€**
33 cl **5,50€**
50 cl **6,90€**

ROUGE
FRUIT BEER
IBU 24 I ALC 4,9%
25 cl **4,40€**
33 cl **5,50€**
50 cl **6,90€**

BRUNE
PORTER
IBU 27 I ALC 4,8%
25 cl **4,40€**
33 cl **5,50€**
50 cl **6,90€**

RED SOUR
BERLINER WEISSE
IBU 9 I ALC 4,9%
25 cl **4,40€**
33 cl **5,50€**
50 cl **6,90€**

NE PARTEZ PAS LES MAINS VIDES !

Avec notre cave à bières, emportez chez vous vos bières préférées (ou offrez-les) !

LA BOUTEILLE
à partir de **5€30***

*voir tarifs et conditions en restaurant.

AIMER RÉGALER NOS CLIENTS ... ET L'ENVIRONNEMENT.

Cuisiner avec amour tout en respectant la planète, c'est possible !
En choisissant des ingrédients de saison, nous préparons des plats délicieux qui soutiennent une agriculture durable. En utilisant de manière créative les mêmes produits, nous luttons contre le gaspillage.
Nos chefs diversifient les protéines pour un meilleur équilibre alimentaire et un impact environnemental réduit, en privilégiant les œufs, viandes blanches, poissons et alternatives végétales. Chaque bouchée devient un geste pour la Terre : moins d'impact, plus de saveurs. Cuisiner responsable, c'est un acte simple et savoureux pour la planète.

BRASSER AVEC PASSION, CRÉER AVEC RAISON.

Brasser avec passion c'est allier le savoir-faire traditionnel du brassage et la créativité de nos brasseuses et brasseurs pour offrir des bières uniques. Chaque recette est pensée pour garantir un goût authentique et une expérience inoubliable. L'art de brasser, c'est l'équilibre parfait entre maîtrise technique et une créativité faite de tradition et d'innovation.

NOS BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE, À EMPORTER !

Disponibles en bouteilles ainsi qu'en fût avec location de tireuse pour vos évènements.

LES LABELS QUALITÉ DE NOTRE CUISINE !

- Nos frites de pommes de terre et nos haricots verts sont origine France garantie.
- Notre saucisson sec bénéficie de l'appellation le Porc Français.
- Le Maroilles bénéficie de l'appellation d'origine protégée.
- Tous nos steaks hachés, tartares et carpaccios bénéficient de l'appellation Viande Bovine Française.
- Nos filets de poulet et magrets de canard bénéficient de l'appellation Volaille Française.
- Toutes nos bases de flammekueches et pains à burger sont élaborées à partir de farine de drêche.
- Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale.

Toutes nos recettes au Cheddar sont élaborées à partir de Cheddar Galloway.
(À l'exception des burger pêcheur et bœuf épicé)

Toutes nos recettes à la bière sont cuisinées à partir des bières 3 Brasseurs.
(À l'exception des onion rings)

APÉRO À PARTAGER

CORNET DE FRITES ..... 2 à 3 pers. **4,90€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

CRACKERS DU BRASSEUR Nouveau ..... 2 pers. **4,90€**
Crackers de flammekueche à la drêche, marinés barbecue.
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BOWL ACRAS DE MORUE Nouveau ..... 3 pers. **5,90€**
Acras de morue, mayonnaise épicée.
S'accorde parfaitement avec la Session.

CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES COLORÉES Nouveau ..... 2 à 3 pers. **7,30€**
Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

SAUCISSON SEC 150g ..... 2 à 3 pers. **7,90€**
Saucisson sec entier pur porc.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PAIN AILLÉ ..... 2 pers. **7,90€**
Tranches de pain gratinées au cheddar Galloway et à la mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ONION RINGS ..... 2 à 3 pers. **7,90€**
Onion rings à la bière et onion rings épicés. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

APÉRO FLAM COULOMMIERS Nouveau ..... 2 pers. **7,90€** 4 pers. **12,90€**
Crème de poivron, chorizo, coulommiers.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

APÉRO FLAM RICOTTA MORTADELLE N.. 2 pers. **7,90€** 4 pers. **12,90€**
Mortadelle IGP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session.

APÉRO FLAM DU SOLEIL Nouveau ..... 2 pers. **7,90€** 4 pers. **12,90€**
Poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), mozzarella.
S'accorde parfaitement avec la Session.

GRIGNOTTES DE POULET Nouveau ..... 2 pers. **11,90€**
Manchons de poulet marinés barbecue, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM ..... 2 pers. **11,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

PANIER APÉRITIF ..... 2 à 3 pers. **12,90€**
Onion rings à la bière, onion rings épicés, frites de patates douces colorées, gaufrettes de pommes de terre, acras de morue. Sauce au choix.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

PLANCHE CHARCUTERIE ..... 2 à 3 pers. **14,90€**
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, pickles de maïs, salade, beurre AOP, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

PLANCHE MIXTE ..... Simple **19,90€** XL **29,90€**
Jambon Serrano, mortadelle IGP, chiffonnade de Lomo, chiffonnade de salame Milano, feta AOP, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), gaufrettes de pommes de terre, pickles de maïs, tomates cerises rôties, salade, beurre AOP, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

SALADES

PASTA Nouveau ..... **13,90€**
Fusilli, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, crème de poivron, feta AOP, mortadelle IGP, roquette, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), persil, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec la Session et la Mystique.

CHÈVRE CHAUD ..... **13,90€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, toasts au chèvre, chèvre émietté, lardons, pommes de terre grenaille, pickles de maïs, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Mystique.

TARTI-FLAM CAESAR & SALADE N..... végé* **15,90€** poulet **15,90€**
Tarti-flam, crème & fromage blanc, aiguillettes de poulet panées, mozzarella, tomates cerises rôties, oignons rouges.
Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, tuile de parmesan, ciboulette, croûtons.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.

TARTI-FLAM RICOTTA MORTADELLE & SALADE N..... **15,90€**
Tarti-flam, crème & fromage blanc, mortadelle IGP, pointes d'asperges vertes, mozzarella, oignons rouges.
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, mortadelle IGP, pickles de maïs, tomates cerises rôties, pommes de terre grenaille, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil).
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CAESAR ..... végé* **15,90€** poulet **15,90€**
Mélange de salade romaine et iceberg assaisonné à la sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, oignons frits, pickles de maïs, tomates cerises rôties, tuile de parmesan, ciboulette.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou l'Odyssée.

BOWL POULET Nouveau ..... végé* **15,90€** poulet **15,90€**
Aiguillettes de poulet panées, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame.
S'accorde parfaitement avec la Session.

BUN DU FROMAGER Nouveau ..... **15,90€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, bun brioché, coulommiers, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges, œuf dur, pickles de maïs, tomates cerises rôties, thym, crackers du brasseur.
S'accorde parfaitement avec la Session.

BOWL SAUMON Nouveau ..... **17,90€**
Tartare de saumon, boulgour, avocat, concombre, pointes d'asperges vertes, groseilles, myrtilles, coleslaw, citron, ciboulette, sauce sésame.
S'accorde parfaitement avec la Session.

IBÉRIQUE Nouveau ..... **18,90€**
Mélange de salade et de roquette assaisonné à la vinaigrette balsamique, chorizo, mini saucisses chorizo, avocat, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, pointes d'asperges vertes, feta AOP, gaufrettes de pommes de terre, groseilles, myrtilles, pickles de maïs, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BURGERS

+4€ OPTION DOUBLE — OPTION VÉGÉ

TOUS NOS BUNS À BURGER CONTIENNENT DE LA FARINE DE DRÊCHE.

CH'TI CROISSANT Nouveau ..... **13,90€**
Croissant, poitrine fine fumée, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat, crème et fromage blanc, moutarde, moutarde à l'ancienne, roquette. Servi avec de la salade.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

POIVRON QUI COULE Nouveau ..... **15,90€**
Bun brioché, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, galette de légumes et fromage pané, coleslaw, chèvre, roquette, crème de poivron , persil.
S'accorde parfaitement avec la Session.

PÊCHEUR Nouveau ..... **15,90€**
Bun brioché, filet de colin pané, cheddar épicé, tomate, oignon rouge, coleslaw, mayonnaise épicée, salade iceberg.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

SAINTE-CATHERINE ..... **16,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, sauce cheddar Galloway, sauce barbecue, tomate, cornichon, salade iceberg, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'IPA.

CÔT CÔT Nouveau ..... **16,90€**
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, chorizo, mayonnaise épicée, coleslaw, salade iceberg, mozzarella.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

BŒUF ÉPICÉ Nouveau ..... **17,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, poitrine fine fumée, cheddar épicé, coleslaw, œuf au plat, salade iceberg, sauce barbecue.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

COUNTRY ..... **17,90€**
Galettes de pommes de terre, steak haché frais façon bouchère, échine de porc fumée, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, œuf au plat, confit d'oignons rouges.
S'accorde parfaitement avec la Session.

POUTINES

POUTINE 3 BRASSEURS ..... **16,90€**
Frites, effiloché de bœuf à la bière 3 Brasseurs, dés de pain d'épices, confit d'oignons rouges, sauce cheddar Galloway, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

CH'TI CHORIZO Nouveau ..... **16,90€**
Frites, sauce Maroilles AOP, chorizo, confit d'oignons rouges, mozzarella, Maroilles AOP, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

CAESAR Nouveau ..... végé* **16,90€** poulet **16,90€**
Frites, sauce caesar, aiguillettes de poulet panées, confit d'oignons rouges, mozzarella, copeaux de parmesan, croûtons, ciboulette.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.

OCÉANE Nouveau ..... **16,90€**
Frites, saumon, sauce beurre blanc, confit d'oignons rouges, mozzarella, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

Accompagnement au choix : Frites, poêlée de légumes (poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron), salade, chou cuisiné aux épices et aux aromates, haricots verts, riz, pommes de terre grenaille, pâte fusilli. **Sauce au choix :** Tartare, barbecue, poivre à la bière 3 Brasseurs, Maroilles AOP, beurre blanc, mayonnaise, cheddar Galloway, échalote, crème de poivron.

Pot de sauce supplémentaire : 0,50€ - Accompagnement supplémentaire : 2€ - Supplément os à moelle : 6€

** En version végé, le steak haché est remplacé par une galette de légumes et fromage panée et les aiguillettes de poulet sont remplacées par un pané 100% végétal.*

CRAQUEZ POUR LA GÉNÉROSITÉ DE NOS INCONTOURNABLES

OS À MOELLE AUX SENTEURS DE THYM ..... **11,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

FILET DE POULET CHORIZO MAROILLES Nouveau ..... **16,90€**
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

CHOUCROUTE 3 BRASSEURS ..... **17,90€**
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saucisse fumée, saucisse knack, échine fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

CHOUCROUTE DE LA MER ..... **19,90€**
Chou cuisiné aux épices et aux aromates, saumon, colin, cabillaud, haddock fumé, pommes de terre, beurre blanc, citron, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session.

+ 3€ LA BIÈRE 50 CL AU CHOIX AVEC VOTRE CHOUCROUTE

CARBONADE FLAMANDE ..... **18,90€**
Mitonné de bœuf à la bière 3 Brasseurs, pain d'épices, persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

RIBS XXXL SAUCE BARBECUE (environ 500g) ..... **21,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

JARRET DE PORC À LA BIÈRE 3 BRASSEURS (environ 1kg) ..... **21,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

ASSIETTE GOURMANDE Nouveau ..... **21,90€**
Assortiment de petits formats de nos spécialités : carbonade, welsh, poulet gratiné chorizo Maroilles, os à moelle & toasts.
S'accorde parfaitement avec une palette de dégustation.

FLAMMEKUECHES

+2€ L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

TOUTES NOS FLAMS, AUSSI APPELÉES TARTES FLAMBÉES, SONT ÉLABORÉES À PARTIR DE FARINE DE DRÊCHE, PRÉPARÉES SUR PLACE, GARNIES DE FROMAGE BLANC, DE CRÈME ET SONT DISPONIBLES DÉCOUPÉES ET À PARTAGER.

CLASSIQUE ..... **9,90€**
Lardons, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde.

GRATINÉE ..... **10,90€**
Lardons, emmental râpé, oignons.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Session.

SPÉCIALE 3 BRASSEURS ..... **11,90€**
Champignons de Paris, lardons, oignons, emmental râpé.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

IRLANDAISE ..... **12,90€**
Jambon, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil, moutarde à l'ancienne.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

CHÈVRE MIEL ..... **12,90€**
Chèvre, lardons, oignons, mozzarella, miel, roquette, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec la Session ou la Blonde.

POP FISH Nouveau ..... **13,90€**
Acras de morue, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, roquette, sauce tartare, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session.

VEGGIE ..... **13,90€**
Crème de poivron, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, oignons rouges, chèvre, roquette, pickles de maïs.
S'accorde parfaitement avec la Session.

4 FROMAGES ..... **13,90€**
Mozzarella, chèvre, coulommiers, cheddar Galloway, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec la Session.

CH'TI ..... **13,90€**
Maroilles AOP, lardons, oignons, pommes de terre grenaille, persil, tomates cerises rôties.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

TACOS POULET Nouveau ..... végé* **13,90€** poulet **13,90€**
Aiguillettes de poulet panées, mozzarella, cheddar Galloway, chorizo, oignons, mayonnaise épicée, salade.
S'accorde parfaitement avec la Session.

COULOMMIERS SERRANO Nouveau ..... **13,90€**
Coulommiers, jambon Serrano, lardons, oignons rouges, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou l'Ambrée.

SAUMON ..... **14,90€**
Saumon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerises rôties, pickles de maïs, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), roquette, citron.
S'accorde parfaitement avec la Session.

GÉNÉREUSE ..... **14,90€**
Champignons de Paris, lardons, chorizo, cheddar Galloway, œuf au plat, oignons, persil.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Triple.

POULET CAESAR Nouveau ..... végé* **14,90€** poulet **14,90€**
Aiguillettes de poulet panées, sauce caesar, copeaux de parmesan, mozzarella, oignons, tomates cerises rôties, oignons frits, salade.
S'accorde parfaitement avec la Session ou l'Odyssée.

BASQUAISE Nouveau ..... végé* **14,90€** poulet **14,90€**
Crème de poivron, aiguillettes de poulet panées, chiffonnade de Lomo, chorizo, poivron, courgette, aubergine aux saveurs thym et citron, mozzarella, roquette, pickles de maïs.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

FLAM DE LA SEMAINE Selon l'inspiration du chef ..... **11,90€**
S'accorde certainement avec la Bière du mois... Renseignez-vous !

WELSHS

TOUS NOS WELSHS SONT CUISINÉS AVEC DU CHEDDAR GALLOWAY.

3 BRASSEURS ..... **17,90€**
Tranche de pain, moutarde, jambon blanc, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, œuf au plat.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Triple.

WELSHBOURGEOIS ..... végé* **19,90€** simple **19,90€**
Bun brioché, steak haché frais façon bouchère, salade iceberg, confit d'oignons rouges, cheddar Galloway fondu dans la bière 3 Brasseurs, moutarde, moutarde à l'ancienne.
S'accorde parfaitement avec l'IPA ou la Session.

+4€ OPTION DOUBLE

VIANDES[4] & POISSONS

STEAK HACHÉ À CHEVAL ..... végé* **13,90€** simple **13,90€**
Steak haché frais façon bouchère, confit d'oignons rouges, œuf au plat, persil.
S'accorde parfaitement avec la Blonde ou la Mystique.

+4€ OPTION DOUBLE

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ (environ 180g) .... **16,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session.

CARPACCIO DE BŒUF ..... **16,90€**
Carpaccio de bœuf, ricotta assaisonnée (ricotta, oignons rouges, ciboulette, jus de citron, persil), citron, tomates cerises rôties, oignons rouges, pickles de maïs, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session.

VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5A ..... **17,90€**
S'accorde parfaitement avec la Triple.

BAVETTE (environ 180g) ..... **18,90€**
Sauce échalote.
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

MAGRET DE CANARD (environ 200g) ..... **18,90€**
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

PLANCHE MIXED GRILL Nouveau ..... **23,90€**
Saucisse à la bière 3 Brasseurs, grignottes de poulet, mini-saucisses chorizo, ribs sauce barbecue (environ 200g), persil.
S'accorde parfaitement avec l'Ambrée.

MAXI ENTRECÔTE (environ 350g) ..... **26,90€**
S'accorde parfaitement avec l'IPA.

FISH & CHIPS DE CABILLAUD ..... **16,90€**
Servi avec frites et sauce tartare.
S'accorde parfaitement avec la Session.

TARTARE DE SAUMON ..... **16,90€**
Saumon (environ 150g), coleslaw, citron, roquette.
S'accorde parfaitement avec la Session ou Red Sour.

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ ..... **21,90€**
Salé au sel de Guérande et fumé au bois de hêtre par la Fumerie artisanale du Sichon en Auvergne. Sauce beurre blanc.
S'accorde parfaitement avec la Session.

FILET DE ROUGET RÔTI À L'HUILE DE THYM Nouveau ..... **18,90€**
S'accorde parfaitement avec la Session.